

CURSOS
PRACTICOS

Edi

BienVenidas

23.273
Pág. 4
2200.



- Colección de 20 números
- Aparición quincenal

DECORACION de TORTAS

CURSO completo

¡Llegó el gran día! Graduación 2001

Tortas de honor
para los egresados

• Libros, moños,
diplomas, pergaminos
y gorros tradicionales
rápidos y fáciles
de realizar.

Souvenir

Un dulce recuerdo
del mejor estudiante.



EDICIONES
BIEN
venidas

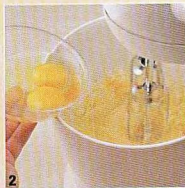
nº 15

0 10 15 Argentina \$3.99 • Uruguay \$3.32
• México \$2.25 • Chile \$1.60
9 783737 031750
COTIZ. 987.00007-50

Torta marmolada

Ingredientes

- Chocolate para taza: 3 barritas
- Harina: 225 g
- Fécula de maíz: 100 g
- Polvo para hornear: 3 cucharaditas
- Mantequilla: 150 g
- Azúcar: 250 g
- 3 huevos
- Coñac: 3/4 taza
- Esencia de vainilla



Paso 1. Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una preparación cremosa.

Paso 2. Agregar los huevos, batiendo después de cada incorporación.

Paso 3. Añadir la esencia de vainilla. Tamizar la fécula de maíz con el polvo para hornear y la harina. Incorporar la preparación anterior, verter el coñac y mezclar todo.

Paso 4. Separar 1/3 de la preparación y agregarle el chocolate derretido.

Paso 5. Enmantecar y enharinar un molde. Verter las preparaciones (alternadas) en el interior del recipiente. Cocinar durante 50 minutos en horno moderado.



Sugerencia

Si desea preparar una torta alta, duplique la preparación y colóquela en un molde de 28 x 18 cm.

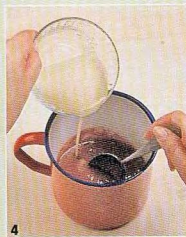
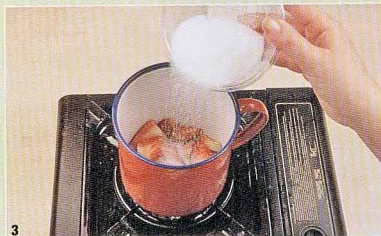
Mousse de frutilla

Ingredientes

- 2 yemas
- 1 huevo
- Azúcar común: 150 g
- Gelatina sin sabor: 1 cucharada
- Agua: 4 cucharadas
- Crema de leche: 500 cc
- Frutillas: 250 g

Consejo

Para que la preparación no pierda su textura esponjosa, úsela apenas termine de prepararla.



Paso 1. Colocar en un bol las yemas, el huevo y 100 g de azúcar.

Paso 2. Batir los ingredientes hasta obtener una preparación blanca y espumosa.

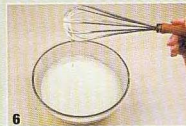
Paso 3. Cortar las frutillas y colocarlas en un jarro; incorporarles 50 g de azúcar y calentarlas a fuego directo hasta que se forme un puré.

Paso 4. Disolver en agua la gelatina sin sabor, calentarla a baño de María y mezclarla con el puré de frutillas.

Paso 5. Unir la preparación anterior con la mezcla de huevo y azúcar.

Paso 6. Batir la crema de leche a punto medio (sin llegar a chantillí).

Paso 7. Agregar la crema a la preparación de frutillas y mezclar realizando movimientos envolventes con una espátula de goma.



Sugerencias
Rellene la torta con capas de mousse y de trozos de frutillas intercaladas.
Esta deliciosa crema también se puede servir en copas.



Guardas de glacé



1



2

Paso 1. Marcar las ondas en el lateral de la torta. Cargar un cartucho de papel con una boquilla rizada y llenarlo con glacé real a punto mediano. Apoyar la boquilla (con una inclinación de 45°) sobre el comienzo de la onda, presionar el cartucho levemente y desplazarlo en zig zag formando figuras. Aumentar paulatinamente la presión hasta llegar al centro de la onda; a partir de ese punto, comenzar a disminuir la tensión y seguir trabajando hasta finalizar el dibujo. Realizar las ondas restantes con el mismo procedimiento.

Paso 2. Cargar un cartucho con una boquilla lisa y llenarlo con glacé real a punto mediano; apoyar la boquilla (a 45°) sobre la onda y realizar una conchilla en la parte media de la guarda. Repetir el procedimiento hasta completar el diseño.

Conchillas

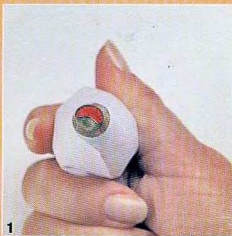
Las distintas boquillas

Paso 1. Cargar un cartucho de papel con una boquilla que tenga un lado plano y llenarlo con glacé real a punto mediano.

Paso 2. Apoyar la parte plana de la boquilla sobre la superficie a decorar (a 45°) y presionar el cartucho para formar la primera

parte de una conchilla. Disminuir la presión, terminar la figura y levantar la mano.

Paso 3. Comenzar a realizar la segunda conchilla justo donde termina la primera. Repetir el procedimiento tantas veces como se desee.



1



2



3

Moldes de caras caseros



Paso 1. Retirar la cabeza de una muñeca y sacarle el cabello. Modelar una esfera de pastillaje de gelatina o de almibar y aplanarla levemente.

Paso 2. Espolvorear la cabeza de la muñeca con fécula de maíz y hundirla (hasta la mitad) en la pieza de pastillaje.

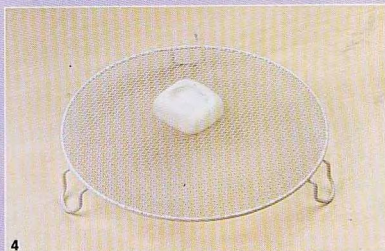
Paso 3. Retirar la cabeza de la muñeca con cuidado y verificar que la pasta haya adquirido su forma.

Paso 4. Dejar secar el molde en un lugar seco.

Paso 5. Preparar una pequeña porción de pasta de goma, teñirla de color piel, amasarla y colocarla en el interior del molde.

Presionar la pieza con la yema de los dedos.

Paso 6. Por último, retirar la cara de pasta de goma del molde y dejarla secar.



Alternativa

La fécula de maíz puede reemplazarse por una mezcla de 2 partes de alcohol y 1 de glicerina.

Cómo cortar una torta

La división en porciones es una tarea cotidiana que parece sumamente fácil; sin embargo, para cortar correctamente una torta redonda grande, conviene tomar algunos recaudos.



1



2

Paso 1. Marcar un círculo en el centro de la torta. Clavar el cuchillo y contornear el redondeal trazado.

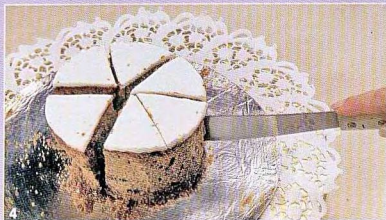
Paso 2. Cortar las porciones desde el círculo hacia los bordes de la torta. Calcular que cada porción debe pesar aproximadamente 100 g.

Paso 3. Retirar la primera porción de torta con el cuchillo y una pala para tortas. Continuar sacando el resto de las porciones con sumo cuidado y servirlos.

Paso 4. Dividir el corazón de la torta (el círculo central reservado) en 5 o 6 porciones iguales y servirlos.



3



4

Para tener en cuenta

Corte solamente las porciones que desea servir. De esta manera, la torta no se secará y se mantendrá fresca hasta el momento de ser consumida.

Para el graduado



Libros y diplomas para sellar los últimos días de estudio.

Materiales

Tortas de 20 x 15 y de 20 x 25 cm

Dulce de leche

Pasta americana: 2 y 1/2 fórmulas

Colorantes vegetales: dorado,

verde, azul y amarillo suave

Cintas anchas: verde y azul

Palo de plástico rayado

Pastillaje de almibar o gelatina

Cinta bebé roja y puntilla

Base de polyfan 4 cm más grande

que la torta mayor y papel aluminio

Cartón corrugado rojo

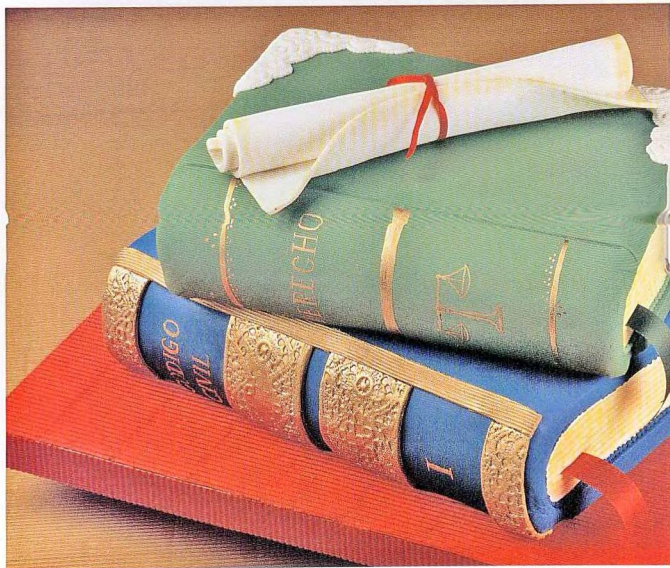
Cartucho de papel, lija fina y cartón

Tiza amarilla y placa marcadora

Alcohol y glicerina

Boquilla lisa pequeña y pincel

Regla y palitos de brochette





Paso 1. Estirar pastillaje de 2 o 3 mm de espesor y cortar un cuadrado de 20 cm de lado.



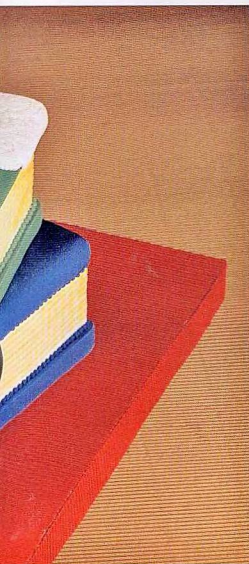
Paso 2. Enrollar la pieza, darle forma con las manos y dejarla secar.



Paso 3. Lijar los bordes con una lija fina. Rallar la tiza amarilla, esfumarla y pintar los bordes. Atar la cinta bebé roja alrededor del pergamino.



Paso 4. Estirar pasta americana, pasarle el palo rayado y cortar una tira de la medida del contorno de la torta.

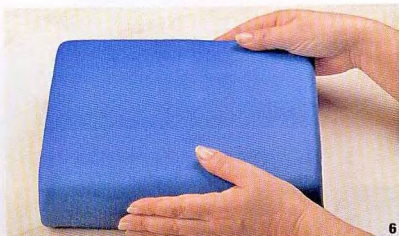


Las escrituras de los lomos de los libros se pueden realizar con fibra dorada.

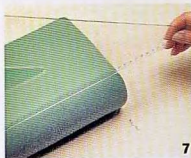




Paso 5. Forrar un cartón con papel aluminio; pegar encima la torta grande con un poco de dulce de leche y darle forma al lomo del libro. Enrollar la tira de pasta en un palo y adherirla sobre el contorno de la torta para simular las hojas.



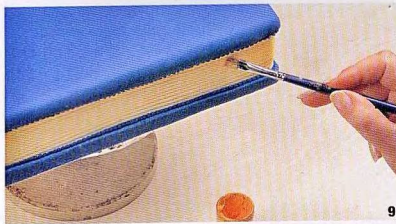
Paso 6. Estirar una capa gruesa de pasta americana teñida de azul. Untar la torta (excepto las hojas) con una delgada capa de dulce de leche y forrarla con la pasta.



Paso 7. Con el mismo procedimiento, preparar un libro verde con la torta pequeña. Una vez listo, marcarle el lomo con la regla.



Paso 8. Cortar una tira de pasta americana verde y adherirla con agua en el borde inferior de la tapa.



Paso 9. Repetir el procedimiento anterior en el libro azul. Humedecer el pincel con colorante amarillo suave (con un poco de agua) y pintar las hojas de los 2 libros.



Paso 10. Estirar pasta americana blanca y marcarla con la puntilla; cortar tiras gruesas y pegarlas con agua sobre el lomo del libro azul. Estirar 2 tiras angostas de pasta americana blanca, marcarlas con el palo rayado y pegarlas con agua sobre el lomo del libro azul.

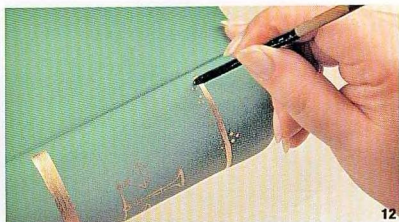


Las tortas de manteca son ideales para este diseño, pues tienen más consistencia y son más fáciles de modelar que las tortas comunes.



11

Paso 11. Cargar el pincel con colorante dorado y pintar el lomo del libro azul.



12

Paso 12. Pintar de dorado los detalles del lomo del libro verde; cargar el cabito del pincel con el mismo colorante y realizar pequeños puntos.



13

Paso 13. Pincelar la placa marcadora con la mezcla de 1 parte de alcohol y 2 partes de glicerina; superponer una ración de pasta americana y presionarla con la mano para transferirle el diseño. Retirar el excedente con la yema de los dedos.



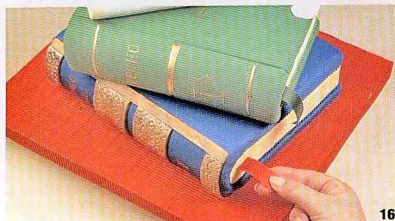
14

Paso 14. Retirar la pieza de la placa con mucho cuidado y pegarla con agua sobre una de las esquinas del libro verde. Repetir el procedimiento en la otra esquina.



15

Paso 15. Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa pequeña, llenarlo con glacé verde a punto mediano y realizar conchillas sobre la base del libro verde. Base. Terminar la base del otro libro con el mismo procedimiento y glacé azul. Cargar otro cartucho con la boquilla lisa, llenarlo con glacé blanco a punto mediano y bordear la moldura aplicada.



16

Paso 16. Forrar la base de polyfan con cartón corrugado rojo y pegar encima el libro azul con un poco de glacé real. Cortar los palitos, formar tríos, envolverlos con papel aluminio y ubicarlos en el interior de la torta azul; adherir el libro verde sobre el azul con un poco de glacé. Ubicar el pergamino en la parte superior de la torta. Cortar levemente las hojas de ambos libros y colocar una cinta azul y otra verde.

Gorro y diploma

Dos símbolos del graduado recreados con masa y azúcar.

Materiales

Torta de 25 x 30 cm

Pastillaje de gelatina o almíbar

Dulce de leche

Tiza amarilla y lija fina

Goma laca y purpurina oro

Cordones y flecos negros

Colorantes vegetales: negro y rojo

Pasta americana: 1 fórmula

Base de polyfan 3 cm más grande que la torta

Boquillas: rizada y lisa medianas

Cartón y papel aluminio

Cartuchos de papel

Cinta roja del ancho de la base

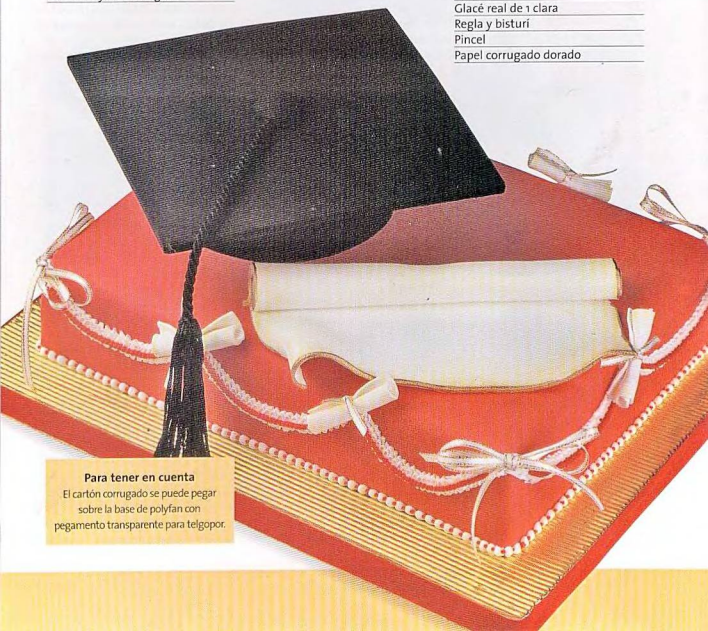
Cinta bebé blanca con borde dorado

Glacé real de 1 clara

Regla y bisturí

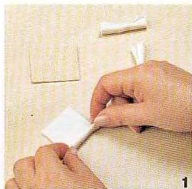
Pincel

Papel corrugado dorado

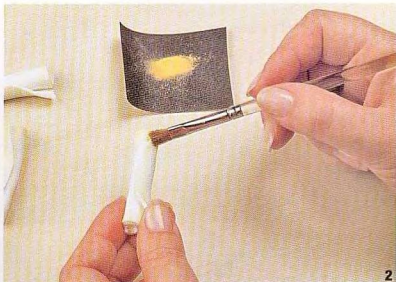


Para tener en cuenta

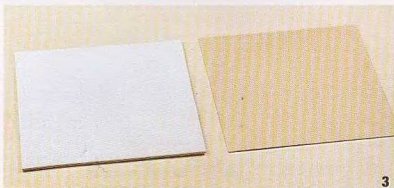
El cartón corrugado se puede pegar sobre la base de polyfan con pegamento transparente para telgopor.



Paso 1. Estirar pastillaje de 1 o 2 mm de espesor y cortar rectángulos de 6 x 5 cm. Enrollarlos y dejarlos secar.

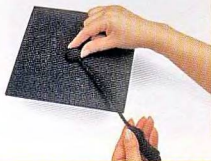


Paso 2. Lijar un poco de tiza amarilla y pincelar suavemente los bordes de los pergaminos.



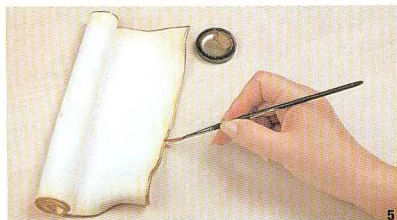
Paso 3. Estirar pastillaje de 2 o 3 mm. de espesor y cortar un cuadrado de 20 cm de lado.

Paso 4. Enrollar las 3/4 partes de la pieza y arquear el extremo final con las manos. Dejar secar.



Para que el diploma no se quiebre, enrolle el pastillaje inmediatamente después de haberlo cortado.



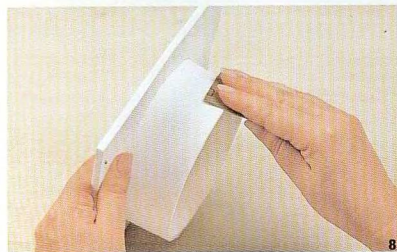


Paso 5. Pintar los bordes del pergamino con tiza amarilla y luego delinearlos con goma laca y purpurina oro. Dejar secar.



Paso 6. Estirar pastillaje de 3 o 4 mm de espesor y cortar un cuadrado de 19 cm de lado. Dejar secar. Estirar otra pieza de pastillaje del mismo espesor y, con la regla y el bisturi, cortar una tira de 4,5 cm de alto.

Paso 7. Ubicar la tira sobre el cuadrado, cerrarla formando un círculo de 13 cm de diámetro y pegar los extremos con un poco de agua. Dejar secar.



Paso 8. Alisar las aristas del gorro con una lija fina.

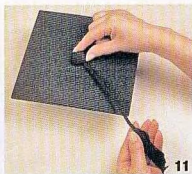


Paso 9. Preparar un botón de pastillaje y dejarlo secar. Pintar un lado del gorro con el pincel humedecido con agua y colorante vegetal negro. Dejar secar y luego colorear el resto de la superficie. Dejar secar.

Después de pintar con purpurina y goma laca, limpie el pincel con alcohol.



Paso 10. Formar un pequeño madroño con una tira de flecos.



Paso 11. Unir el cordón, el madroño y el botón de pastillaje; pegar las piezas sobre el gorro con un poco de glacé.



Paso 12. Forrar el cartón con papel aluminio, pegar la torta con dulce de leche y cubrirla con pasta americana roja.

Paso 13. Forrar la base de polyan con papel corrugado dorado y cubrir sus bordes con cinta roja. Superponer la torta y pegarla con un poco de glacé. Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa, llenarlo con glacé blanco a punto mediano y realizar conchillas sobre el borde inferior de la torta.

Formar las guardas laterales con glacés blanco y rojo (ver Ejercicios básicos, pág. 7).

Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa, llenarlo con glacé rojo a punto liviano y realizar puntitos rojos. Pegar los pergaminos en las uniones de las ondas y anudarlos con las cintas bebé. Terminar con pequeños moños realizados con las mismas cintas.



13



Paso 14. Por último, ubicar el gorro y el pergamino sobre el libro.

Gorro

Se puede realizar directamente con pastillaje teñido de negro. Si lo prepara de esta forma, tenga en cuenta que el color no resultará muy intenso.

Egreso con gloria

Un diseño original que es una expresión de dicha.

Materiales

Tortas redondas de 20 cm y 26 cm
Pasta americana: 3 formulas
Pastillaje de gelatina o almíbar
Glacé real de 1 clara
Dulce de leche
Mazapán: 100 g
Azúcar impalpable: 50 g
Boquillas: rizada y lisa pequeña

Colorantes vegetales: rojo, amarillo, verde, azul, negro, blanco, piel y bordó
Boquillas: rizada y lisa pequeña
Microfibras indelebles: dorada, negra y roja
Base de polyfan 4 cm más grande que la torta
Alfileres

Papel dorado y cartulina
Pinceles: común y chato
Cintas bebé de colores y escocesa
Manga y cartuchos de papel
Palitos de brochette
Bisturi o cortante filoso
Esteca, regla, cuchillo y lápiz
Cartón y papel aluminio



Paso 1. Estirar pastillaje de 2 mm de espesor y cortar la figura con el bisturi o un cortante filoso. Introducir un palito de brochette en la parte inferior de la pieza y dejarla secar.



Paso 2. Calcar con lápiz los detalles de la cara y de la toga.



Paso 3. Colorear las manos y la cara con el pincel humedecido con colorante piel y un poquito de agua. Dejar secar. Delinear los labios con microfibra roja; realizar los ojos y la línea del cuello con microfibra negra.

Estirar una tira delgada de pastillaje, cortar el cuello y pegarlo con agua sobre la toga. Dejar secar. Pintar el sombrero y la toga con colorante negro. Dejar secar. Cargar un costado del pincel chato con colorante blanco y pintar el canesú y las tablas de la toga. Dejar secar.



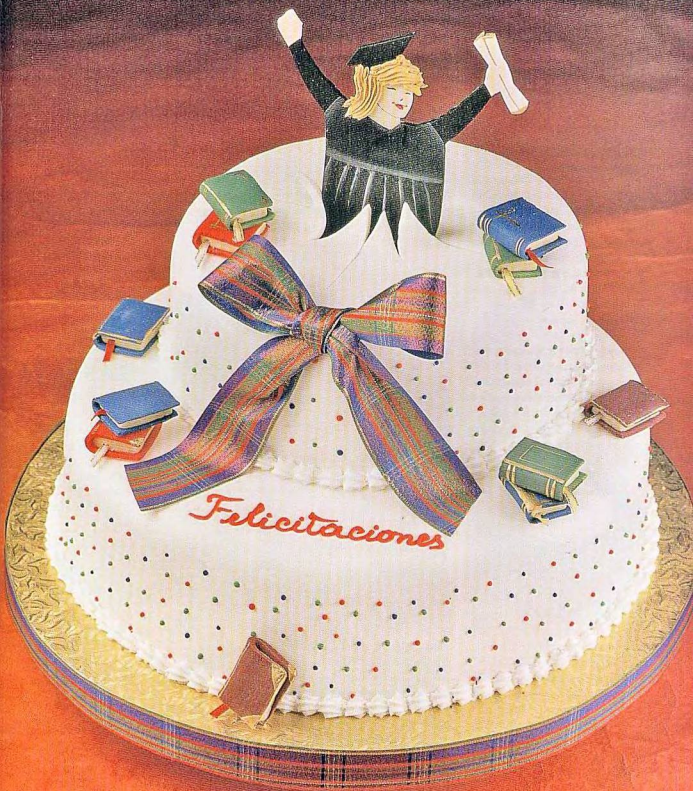
Paso 4. Cargar un cartucho de papel con la boquilla rizada, llenarlo con glacé real teñido de amarillo suave y realizar el cabello. Dejar secar.

Pilares

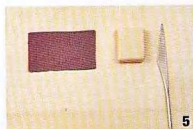
También se pueden realizar con paquetes de pastillas o palitos de chupetines.

Antes de pintar la figura compruebe que su superficie esté completamente lisa. Si fuera necesario, lijela levemente.





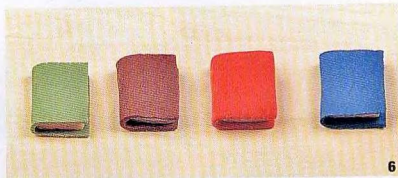
Felicitaciones



5

Paso 5. Formar una mezcla de mazapán y azúcar impalpable y amasarla hasta que no se pegue en las manos. Estirar una capa de pasta de 1/2 cm de espesor y cortar 2 rectángulos de 3,5 x 2,5 cm. Marcar las hojas del libro con la esteca. Teñir 1 pequeña porción de pasta con colorante bordó, estirla hasta que esté bien delgada y cortar un rectángulo de 6 x 3,5 cm.

Paso 7. Realizar los detalles de los libros con microfibra dorada. Cortar levemente las páginas de cada libro e introducir las cintas bebé de colores.



6

Paso 6. Humedecer las hojas del libro con un poquito de agua y pegar la tapa. Con el mismo procedimiento, realizar los libros azul, rojo y verde. Dejar secar.



7



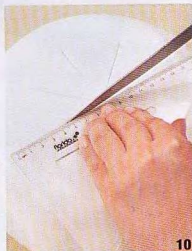
8

Paso 8. Forrar un cartón con papel aluminio y pegar arriba la torta pequeña; untar la parte superior de la torta con dulce de leche y cubrirla con pasta americana teñida de negro. Cortar un círculo de cartulina de 10 cm de diámetro y apoyarlo sobre la pasta.



9

Paso 9. Untar los laterales de la torta grande con dulce de leche y cubrirla con pasta americana blanca. Cortar un círculo de cartulina de 12 cm de diámetro, dividirlo en 8 partes iguales y ubicarlo sobre la torta. Colocar alfileres alrededor del redondel y sobre los puntos marcados.



10

Paso 10. Retirar el papel y cortar los gajos con la regla y el cuchillo. Trabajar del centro hacia los bordes de la torta.

El círculo de cartulina que se coloca en el centro de la torta sirve para cortar los gajos sin dañar la pasta negra.



Paso 11. Levantar levemente los gajos de pasta y retirar el círculo de papel.



Paso 12. Forrar el cartón con papel aluminio, pegar la torta grande con dulce de leche y forrarla con pasta americana blanca.



Paso 13. Forrar la base de polyfan con papel dorado y cubrir sus bordes con cinta escocesa. Superponer la torta grande. Cortar varios segmentos de palitos de brochette del alto de la torta mayor, agruparlos en tríos, forrarlos con papel aluminio, atarlos y ubicarlos como pilares en el interior de la torta; superponer la torta pequeña y pegarla con un poco de glacé. Cargar la manga con la boquilla rizada, llenarla con glacé real a punto mediano y realizar las guardas. Preparar glacé a punto liviano y dividirlo en 3 porciones. Teñir 1 parte de rojo, otra de azul y la última de verde. Cargar un cartucho con la boquilla lisa pequeña y realizar motitas de glacé de diferentes colores sobre los laterales de la torta.



Paso 14. Cargar un cartucho con la boquilla lisa pequeña y llenarlo con glacé rojo a punto liviano; ubicar la boquilla (con una inclinación de 45°) sobre la torta, presionar el cartucho y escribir Felicitaciones.



Paso 15. Acomodar los libros sobre la torta y pegarlos con un poco de glacé a punto mediano.



Paso 16. Delinear los bordes y el centro del diploma con microfibras doradas. Clavar la figura en el centro de la torta. Por último, realizar un moño de cinta escocesa y pegarlo con un poco de glacé.

Sugerencia

Para realizar los libritos puede reemplazar la pasta de almendras por pastillaje de almibar o de gelatina.

Un día especial

Pequeños souvenirs para recordar siempre al mejor de los estudiantes.



Materiales

Pastillaje de gelatina o almibar
Colorantes vegetales: negro, verde,
rojo, marrón y amarillo
Goma laca y purpurina oro
Microfibra dorada

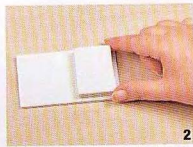
Cordones y flecos negros
Círculo de telgopor de 10 de
diámetro y 1 cm de espesor
Tizas: blanca y amarilla
Carpeta verde metalizada

Glacé real de 1 clara
Pincel
Cartuchos de papel
Lija fina
Esteca





Paso 1. Estirar pastillaje de 2 mm de espesor y cortar un rectángulo de 5,5 x 4 cm. Marcar las hojas del libro con la esteca o el canto de 1 cuchillo.



Paso 2. Estirar una capa de pastillaje de 2 mm de espesor y cortar un rectángulo de 6,5 x 11 cm, humedecerlo con agua y superponer la pieza realizada en el paso anterior.



Paso 3. Formar el libro e inmediatamente después, marcar la tapa y el lomo con 1 herramienta lisa. Dejar secar.



Paso 4. Preparar otro libro un poco más grande (ver moldes) y dejarlo secar. Pintar uno de los lomos de amarillo suave y el otro de marrón. Colorear una tapa de verde y la otra de rojo. Dejar secar. Pintar los detalles de los libros y las hojas con goma laca y purpurina oro.



Paso 5. Estirar pastillaje de 2 mm de espesor y cortar 1 cuadrado de 3,5 cm de lado. Cortar un rectángulo de 1 cm de alto, ubicarlo sobre el cuadrado, cerrarlo formando un círculo de 2,5 cm de diámetro y pegarlo con agua. Dejar secar.



Paso 6. Pintar el gorro con colorante negro y dejarlo secar. Con un poco de glacé negro, pegar un cordón con flecos en el centro del sombrero.



Paso 7. Estirar pastillaje de 1 cm de espesor y cortar un rectángulo de 4,5 x 5,5 cm; enrollarlo y dejarlo secar. Pintar los bordes del diploma con tizas amarilla y blanca lijadas. Escribir "Egresado" con microfibrá dorada.

Paso 8. Cargar un cartucho con glacé real a punto mediano y utilizarlo para pegar la carpeta sobre el círculo de telgopor. Acomodar el resto de las piezas y adherirlas con el mismo glacé.



Consejos

- Estos souvenirs se pueden preparar con anticipación. Para preservarlos de la humedad, guárdelos en cajas cubiertas con papel celofán.

Los detalles de los libros se pueden trazar con microfibrá dorada. Antes de realizarlos, compruebe que la pintura esté bien seca.



Base de diploma grande

Base gorro de graduación

Referencia para la aplicación d

25 cm

19 cm

13 cm

19 cm

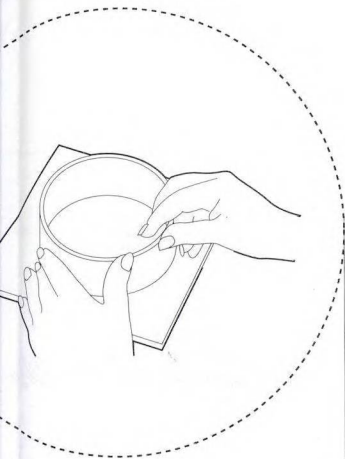
20 cm

30 cm



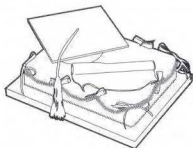
de graduación

para la aplicación de la cinta en el gorro

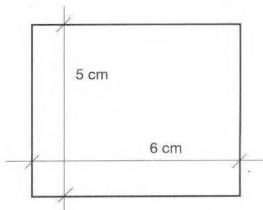


20 cm

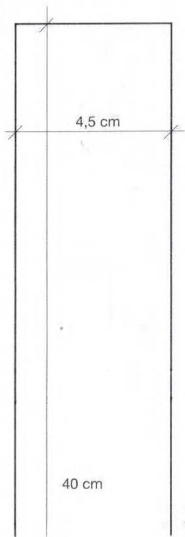
Proyecto 58 - Número 15



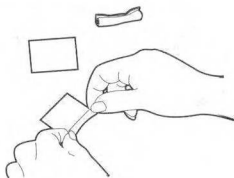
Base para diplomas chicos



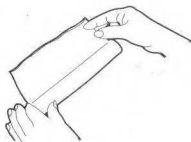
Cinta para gorro de graduación



Realización de diplomas chicos

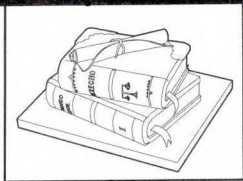


Realización de diploma grande



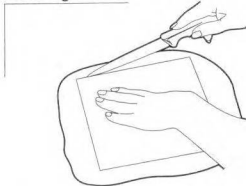
Base de la torta

Proyecto 57 - Número 15

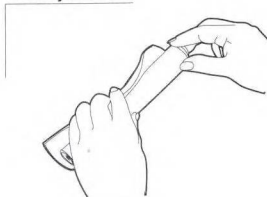


Realización del diploma

Cortar según molde



Enrollar y dar forma

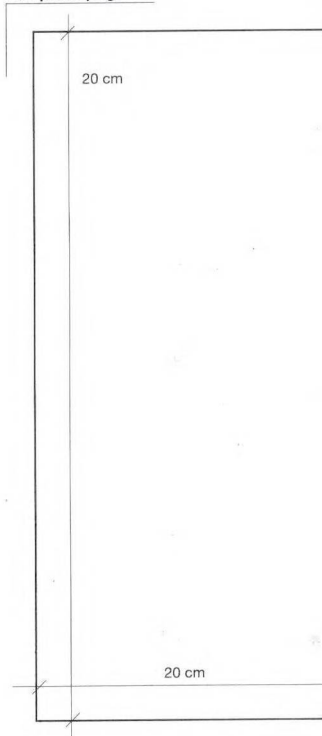


Realización de libros

Marcar las hojas



Base para el pergamino



Aplicar en la torta



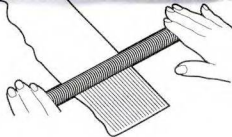


a torta

Forrar la torta



Bases de las tortas

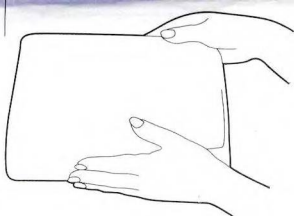
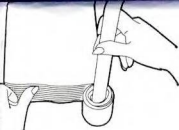


20 cm

15 cm

20 cm

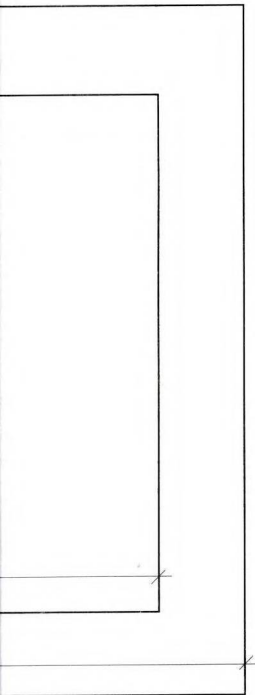
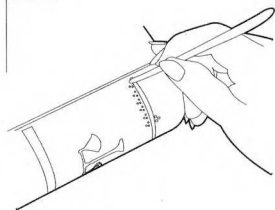
25 cm



Terminar detalles de las tapas



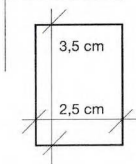
Decorar



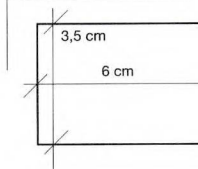
Proyecto 59 - Número 15



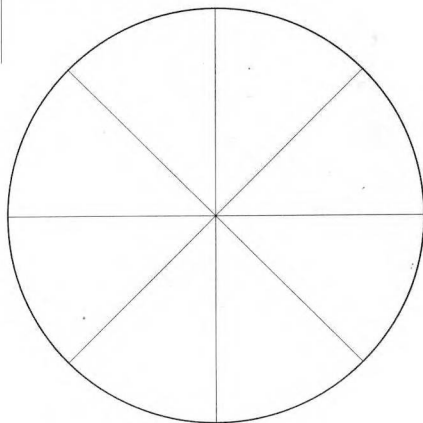
Interior de libros



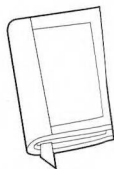
Tapa de libros



Referencia para cortes

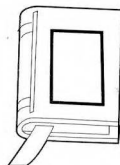
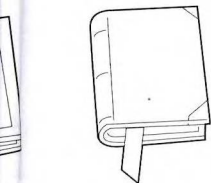
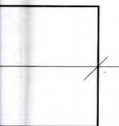


Diseños de libros



Bases de las tortas

Molde

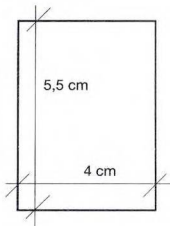


**Cortar un círculo de cartulina
de 10 cm de diámetro**

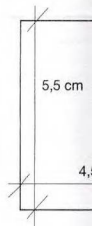
Proyecto 60 - Número 15



Interior de libros

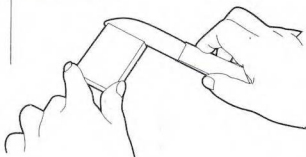


Base para diploma

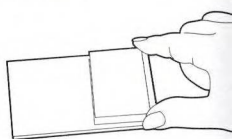


Realización de libros

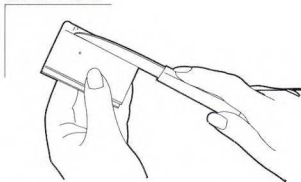
Marcar las hojas



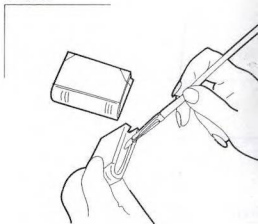
Aplicar las tapas



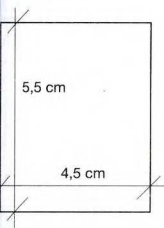
Marcar el lomo



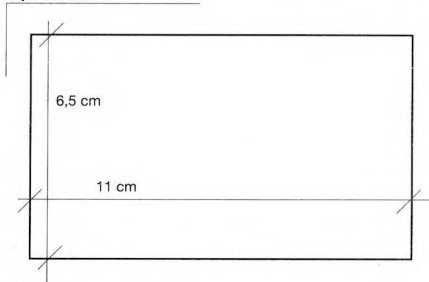
Decorar



para diploma

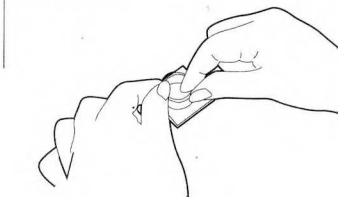


Tapa de libros



Realización del gorro

Aplicar la base



Aplicar el cordón

